

平成19年11月16日

於・水産庁中央会議室

水産政策審議会第20回企画部会議事録

1. 開会及び閉会日時

開会 平成19年11月16日 午後14時00分

閉会 平成19年11月16日 午後15時45分

2. 出席委員

(委員)

秋岡 榮子 石井 勇人 井上 繁 長谷川朝恵 宮原 邦之
山内 皓平 山本 節夫 古川 俊 越川 宏昭 近藤壽榮造
島貫 文好 濱田英嗣 婁 小波

3. 農林水産省側出席者

佐藤漁政部長、山下資源管理部長、石川企画課長、花房研究指導課長、
小田巻漁場資源課長、高吉計画課長

4. 議 事

以下のとおり

目 次

1 . 開 会	1
1 . 資料説明及び討議	
「平成19年度水産の動向」の作成について	1
1 . そ の 他	2 8
1 . 閉 会	2 9

開 会

石川企画課長 一部、出席予定の方でお見えになっていない方がいらっしゃいますが、定刻となりましたので、ただいまから水産政策審議会第20回企画部会を開催したいと思います。

それでは委員の出席状況について御報告をいたします。本日は、現在、委員6名、特別委員5名の方々が御出席いただいておりますので、適法に成立しておりますことを御報告申し上げます。

それでは部会長に今後の議事進行をよろしくお願いいたします。

山内部会長 定足数に達しているということですので、早速でございますが議事に入らせていただきたいと思います。

資料説明及び討議

「平成19年度水産の動向」の作成について

山内部会長 本日の議題は「平成19年度水産の動向」の作成についてでございます。お手元に「特集(案)」が配付されておりますが、「水産の動向」の特集の部分、これをもとに事務局より説明をお願いしたいと思います。

石川企画課長 それでは、本日提出いたしております資料につきまして御説明を申し上げます。

本日配付いたしております資料は、お手元の配付資料のリストにございますとおり、資料1として「平成19年度水産白書特集(案)、それから参考資料、別紙で表に参考1と書

いてある「平成20年度水産予算概算要求の概要」というホチキスでとめたペーパーがございます。この中に予算要求、それから組織・定員要求の概要についてまとめてございますが、これは御参考までということで説明は省略させていただきまして、資料1の特集(案)につきまして簡単に御説明をさせていただきたいと思えます。

この特集(案)につきましては、先般開かれまして現地研究会におきましても議論していただきまして、これから写真について配付させていただきますが、その場での皆さんからの御意見なども踏まえまして、とりあえず特集(案)を作成いたしました。

まず表紙の紙を見ていただきますと全体の構成が書いてございまして、テーマとなります「伝えよう魚食文化、見つめ直そう豊かな海」ということで特集を組ませていただきたいということでございます。

特集(案)のポイントとしては、ここに書いてございまして、四方を海に恵まれた環境を活かし、海の恵みである水産物を利用して独自の魚食文化を育んできたわけがございますが、近年「魚離れ」が進行しておりまして魚食文化も大きく変化している。また、魚食文化を支えてきた海は、人の活動による開発とか、藻場・干潟の減少とか、資源の減少などの問題も発生しており、地球環境に影響を与えることが懸念されている。こうした状況に対して、魚食文化とそれを支えてきた豊かな海を後世に伝えようとする人々の取り組みを紹介するとともに、豊かな海の再生に向けて取り組むべき課題を記述。

これが全体のポイントでございまして、3つの節に分けております。第1節、「伝えよう、魚食文化」といたしまして、魚食志向の変化とか、国産の魚への志向、それから伝統料理は今も健在であること、魚食文化を伝える～新たな胎動～というようなこと。

第2節として、「見つめ直そう、豊かな海」ということで、日本の海が変わった、世界の海も変わったといいながら、我が国の豊かな海を見つめ直そうと書いてございます。

それから第3節としまして「わが国の豊かな海の再生に向けて」ということで、まず漁業者が中心となって再生する豊かな海、その次に、国民の意識と行動で再生する豊かな海、両者合わさって、連携で加速させる海の再生、これが最後のまとめというところになってまいります。

次のページを見ていただきますと、以下順に文章を書いているところでございますが、第1節の魚食文化につきましては、1ページのグラフにございまして、魚介類消費の減少が現在まだ進行しているという状況を記述しております。

2ページに、食生活の内容が変わったことをイメージ的に示そうということで、購入量

の変化で見る魚食の変遷。まだこちらの資料では必ずしもきれいな図にはなっておりませけれども、できればもう少しきれいな図で昭和40年と平成18年の1人1年当たりの水産物購入量を食材の写真で比較してみようと考えております。

それから、食料品消費モニター定期調査の結果に基づく「調理しやすさ」、「食べやすさ」が我が国の魚食文化を変えたということ、あるいはスーパーマーケットに関する大日本水産会の調査によりまして、消費者ニーズを追求した「扱いやすさ」が変化を加速したというようなことを2ページに書いてございます。

3ページには消費者ニーズと流通の関係ということを分かりやすくしたイメージ図をつけてございます。

次に4ページを見ていただきますと、国産の魚をもっと食べたいということで、日本人の魚食志向は失われていないということにつきまして、新しいモニター調査の結果をお示しさせていただきながら、食の志向について年代ごとにどういうふうに変化しているかという分析、あるいは鮮魚についてどこの産地のものを購入しようとしているかというような調査結果などを御紹介しております。

5ページには魚介類を使った伝統料理は今も健在ということで、水産物を使った「農山漁村の郷土料理百選」を現在選定中ということで、こういうことも御紹介しようかというようなことを書いております。

6ページには、伝統的な食文化についての記述、あるいはコラムで、終戦当時の欧米人の目から見た日本人と魚とのかかわりというような記事をつけてございます。

7ページには、魚食文化を伝える～新たな胎動～ということで、魚介類の「おいしさ」を伝えたいとして、例えばスーパーの店頭においてコミュニケーションで伝えたいというようなことをやっていらっしゃるお店の紹介などのコラムをつけております。

8ページには、語り部となって伝えたいとして、「おさかなマイスター」制度がスタートしたということで、養成コースの受講生の方々の写真などを付けながら紹介をさせていただいております。

9ページには、インターネットを活用して伝えるというような取り組みについても御紹介をさせていただいております。

10ページには、食育という観点で～魚食文化の良さを学び、子どもたちに伝えたい～として、山口県の下関市で「唐戸魚食塾」ということで、ボランティアスタッフで運営しながら魚食都市下関を目指す活動が行われているということをお紹介させていただいたりし

ております。

11ページには、我が国周辺の資源が豊富な魚を食べようということで、自給率向上の観点で、春夏秋冬、それぞれ3カ月ごとぐらいに、ここに書いているように旬の魚介類を食べていただくと自給率が1%ずつアップして、1年トータルすると4%アップするというような試算をつくりまして御紹介させていただいております。

12ページには、クジラは好き嫌いが無いというコラムをつけてございますが、魚食文化が果たす役割についての記述。13ページに漁業・流通・魚食の連携で加速させる海の再生ということで、食べることを通じて漁業・流通・魚食の連携で物質循環が進んでいくんだというような概念図をつけて説明をさせていただいております。

14ページには、第2節、見つめ直そう、豊かな海として、日本の海が変わったということで、まずは資源の状況が半数近く低位水準にあるということ、生産力についても定置網の漁獲量の資料などを使いながら、若干低下傾向ということをつけてございます。

15ページには、底魚類も減少傾向というようなグラフ、それから、日本だけでなく世界の主要漁場の漁獲動向、ニューイングランドなどについて資料をつけさせていただいております。

16ページには、「海のゆりかご」の減少ということで、干潟と藻場が持つ多面的な機能について図を使いながら御説明させていただいておりますが、藻場と干潟がだんだん減少してきているというようなことを御紹介させていただいております。

17ページには、世界の海も変わったとして、地球規模での環境変化ということで日本近海の平均海面水温の長期的な変化というような図もつけて御説明させていただいております。

また、世界的な水産物需要の増加ということで、輸入に頼ってばかりはいられなくなってきたというようなことを書いてございまして、18ページに世界の食用魚介類供給量と国別シェアの変化ということで図示させていただいております。

19ページには、我が国の豊かな海を見つめ直そうということで、恵まれた環境を活かし、国内生産力を高めようとして書いてございまして、各国の200海里水域、世界の状況を図示したものの、あるいは水域別の漁獲量などをつけさせていただいております。

20ページには、コラムとして多種多様な我が国の魚介類ということで、全体の9割まで漁獲している種類がノルウェーが8種、日本は33種というような比較をつけさせていただいております。下は、どの辺でどういう魚が獲れているかというようなイメージをつけて

ございます。

21ページには、自然と共生するルールの発達ということで、かなり昔、律令の時代などからたどりながら、漁業制度について、日本は深い歴史があるというようなこと、一方コラムで欧米の資源管理の基本概念ということで、アメリカなどの考え方と我が国は若干違うわけですが、そういったことを簡単に御紹介させていただいております。

22ページには、第3節として我が国の豊かな海の再生に向けてということで、まず漁業者が中心となって再生する豊かな海として、次の世代に資源をつなぐということで、北海道の北海シマエビについて、アマモを傷つけない環境に優しい漁業などについての記述、それから23ページにはハタハタ資源、休漁などによる資源回復の成功事例について記載させていただいております。

また、下の方には愛知県の蒲郡漁協のアサリ漁業について環境保全の取り組み、干潟を耕耘したりして努力されているわけですが、こういった活動の御紹介。

それから24ページには、山口県で将来の漁業を担う人づくりということで、師匠のもとで若い人を教育していただくといった活動が行われているというようなことを御紹介させていただいております。

25ページには、資源を次の世代のために～資源の合理的利用～という中で、責任ある資源管理と分かりやすい情報提供というようなことを書いてございますが、コラムとして欧米での資源状況の情報公開として「フィッシュウォッチ」の内容について御紹介する予定でございます。

26ページには、今度は国民の意識と行動で再生する豊かな海ということで、持続性に配慮した水産物の消費という中で新たにスタートしようとしております日本独自のエコラベル制度についても御紹介させていただいております。

また、里海の再生を目指してということで、27ページには千葉県の盤州干潟での里海の会のNPO法人の活動の様様、また、金沢八景の東京湾のアマモ場再生会議の活動の状況なども御紹介させていただいております。

28ページには市民パワーが海を変えるということで、消費者の小さな取り組みが、地元の海の環境を守るだけでなく、地球環境の保全にもつながるといったことを書かせていただいております。

最後に29ページで、連携で加速させる豊かな海の再生として、海を守る意識の共有化ということで、資源の状況や海洋環境に関する情報を積極的に公開・発信して、情報の共有

化を図って、豊かな海を守るという意識の共有化を図ることが大事だということを書かせていただいた上で、多様な主体の連携ということで、イメージ図は作成予定となっておりますが、漁業者とか流通業者、消費者の皆さんが相互間の働きかけによって連携を図ることで、海の再生に向けた相乗効果が期待できる。また、行政も水産施策の改革に着実に取り組んでいくことが重要。こういったことを通じて海の恵みはみんなのものであるということで、自分でできることを見つけて行動を起こすことが求められるというようなことで結ぼうかという案になっております。

以上、簡単でございますが資料の説明とさせていただきます。よろしく願いいたします。

山内部会長 どうもありがとうございました。

ただいま事務局から特集（案）について御説明をしていただきました。3節に分かれていますから、1節から順番に御意見をお聞きしていきたいと思っておりますけれども。

宮原委員 その前に、私は最初から参加してきておりまして、8月2日に第1回目だったと思いますが、そこから議論したことと最終的な案とはかなり乖離してきているのではないかと、大変不満を持っております。

それから、非公式も入れると過去3回打ち合わせ等があったわけでございますけれども、私、かなり申し上げてきたのですが、里海の件もそうですけれども、委員の発言というのはどの程度この白書の中に取り上げていただいているのか、個人的に申し上げれば全く私の意見は取り上げられなかったとしか理解できないと思っております。

というのは、里海というのは8月2日の段階では大きな課題にしようということであったと思うのですが、3回目の伊豆のときは私も根負けしまして、せめて3節のタイトルには「里海」ということで取りまとめていくことにしていただきたいと要望を申し上げたのですが、それも入れられていない。「里海」という言葉はこの特集の中では3回しか出てこない。

しかも26ページでは「里海」という考え方が提唱され始めていますということでございますが、第1回目でも申し上げましたけれども、環境省では20年度予算の中で「里海創生事業」ということで打ち出しているわけですよ。それが水産庁では「提唱され始めています」という認識でしかないのでしょうか。これは全国の沿岸の漁業者にとっては落胆ですよ。水産庁がこんなことしか考えていないというのは。今まで申し上げてきたことは全く無駄であったのではないかとすると、徒労感いっぱいです。この辺、どうお考えでしょう

か。特に大橋さんにお伺いしたい。

大橋補佐 8月2日の企画部会では2つ案があったと思うんですね。環境を軸にしたものと、「里海」をキーワードと、この2つだけだったと思います。あとは非公式会議、それは確かにやりましたけれども、水産庁内部でも検討しまして、その結果がこういうことです。これは私が独断で作成したものではなくて、関係者とか、ほかの委員さんの意見も踏まえて作成したものです。

宮原委員 ということは、私の意見は聞かなかった、聞けないということですね。

もう結構です。それなら私は退席します。申しわけない。聞いていただけないなら審議に参加しても仕方ないです。

山内部会長 ちょっと待ってください。

〔宮原委員退席〕

山内部会長 ほかの委員の先生方、御意見ありますか。

島貫特別委員 確かに第1回から随分変遷はあるなと思います。しかし、私が思うに、だんだんと国民の目線に近づいてきているな。初回に申し上げたとおり、白書が教科書がわりに使われるというふうなことで、非常にいい傾向ではないかと感じています。今回も、私は仙台ですから、間に合わなくてファックスで届いて、精査してきていますけれども、私自身は今の発言とは違ってよくできているなと思います。

それから、もう1つは浦論と里論でございますが、私自身も宮城県に育って、伊達正宗が月の浦であり、石巻は万石浦であり、来週講演する閉上は広浦であって、海は浦で当たり前であって、里と浦との違いというのをそんなに固執すべきではない。むしろ私は、海岸線は浦であるべきであり、調和のとれた、実は名取市の市長を交えた大会ですけれども、里と浦の調和を図るための話であって、湾を、海辺を「里海」「里海」と強調する意味がどこにあるのかと私自身は考えます。余りに偏向した考え方はむしろとるべきではないと私は思います。以上です。

山内部会長 全体にかかわる部分で、ほかの委員の先生方の御意見をお伺いしたいと思います。

近藤特別委員 海員組合の近藤ですけど、宮原さんは「里海」が入らないから帰ると帰ってしまったのですが、審議会の場ですから、いろいろな意見があって私はいいいと思っています。例えば特定の人の意見が通らない。だから帰りますというふうなことであれば、私はまずいのではないかなと思っています。

それと、私どもは漁船漁業が中心の仕事をしていますので、全漁連さんとは若干、沿岸と立場を異にする部分が多いわけですけど、「里海」という言葉が前々からあったとは私は思っておりません。「里山」というのは昔から、例えば今の野放し状態の森に手を入れて、きちっとした形で里山というものを形成していくことが非常に大事だというのは一般の国民にも分かりやすいと思っておりますけれども、一般国民が「里海」という言葉に今現在なじみがあるのかどうかというと、私は決してなじみがあるとは思っておりません。むしろ今の海岸線をどういうふうにきれいにしていくのか、浜に行けばごみだらけ、これをきれいにしていかなければいけない。海岸の環境整備については相当国民の理解を得られると思っておりますけれども、「里海」の定義すら、私は、はっきり言って今はつかめていないと思っております。

したがって、この種の場合で里海についてどれだけ突っ込んだ記述をしていくかについては今後の課題だと思っておりますけど、今は水産白書をつくるわけですので、今、日本の水産業がどういう状況に置かれているのか、魚離れがどうなのか、引き戻せるのか、輸入と輸出はどうなっているのか、日本の漁船漁業はどういう形でできているのか、そういう大局的なことを取りまとめていくのが企画部会だろうと思っております。

今回、ファックスでいただいた中身も十分読ませていただきました。現時点ではそれなりに努力をされて、まだ若干物足りない部分はあるなどは思っておりますけれども、それなりに私は整理をされてきているなどと思っておりますので、特定の問題だけにとらわれて話をしていきますと全体のバランスがとれない形になってくると思っておりますので、その辺は、それぞれの意見があつてしかるべきですけれども、私の意見としてはそういうふうにとらまえております。

山内部会長 ほかの先生方。

長谷川委員 これは特集ということで、水産白書の一部ですよ。7月でしたか、別冊としても使えるようなものになったらいいなという意見を申し上げたのですけれども、そのときの考え方でいいますと、例えば消費者や一般の市民に、水産白書があるということ、それからお魚のことも含めて、今まで御発言がありましたようなことがいかに浸透していくかということを目玉にして、そこを中心に考えると別冊として使えた方がいいのではないかと申し上げたのですけれども、そうなりますと、多分宮原さんの御意見は非常に戦略的な話だと思うのです。

環境省で「里海」という言葉が出始めていて、予算化されようとしているときに、水産

庁も、言葉は悪いですがけれども、一緒になってこの言葉を、今は知られていないけれども、里山というのはかなり浸透してきていて、NPOの中にも里山をやっているNPOはたくさんあるんですね。今回御提案いただきました中にも里海をやっているNPOも出てきているということなので、戦略的に考えて、今ここで特集の中に入れ込んでおくことで市民に広げていきたいという御意思があったのかなと思うのです。私もそれは賛成です。

漁業者の方と一般の市民と感覚が違うのかもしれませんが、私が環境を軸にと申し上げたのは、今、地球温暖化の話も含めまして非常に市民の環境への関心が高くなっております。そういう意味でいうと、環境を切り口に置いて、なじみやすい、親しみやすい言葉や活動を前面に出しながら特集を組んでいくことは、水産白書をより多くの人に読んでいただくことになるのではないかと考えていました。別に結論があるわけではないのですが、宮原さんの御意見もよく分かるので、ただ、今回読ませていただいて非常にまとまりがあるものになっているし、里海も幾つかは取り上げていただいているので、妥協するかと私は思いましたが、視点としてはそういった視点で、もう少し戦略的に特集を扱われてもいいのかなという気はいたしました。以上です。

山内部会長 そのほかの委員で。

婁特別委員 私はこの原案を初めて見ましたけれども、非常によくできているのではないかとというのが第一印象ですね。

それから、今の里海論に関して言えば、私もこれを見て、もう少し強調してもいいのではと思います。その理由としては、戦略的かどうか分かりませんが、白書として、特集として取り上げる「豊かな海の再生に向けて」という、現在一番特徴的なことって何だろうかというときに、里海というのは重要なキーワードとなるからです。

研究の世界では大分以前から里海という概念が言われ出して、割とイメージはあるのですが、ただ、今「里海」って何だろうかという話も含めて出ていますので、本当はこの議論をするときにもうちょっと、「里海」とはこういうものだという資料をいっぱい出して議論いただいてからして、まだ、時期尚早だったらもう少し先送りして、資料や蓄積があるのだったらそれを取り上げてもいいのではという気がします。

山内部会長 そのほか、いかがですか。

山本委員、お願いします。

山本委員 非常に内容的にはよくできていると思うのですが、昨年、平成18年とあまりかわり映えがしないのではないかな。魚食文化はですね。去年を引きずったままでいてい

るような感じがしまして、この前のときは「再生」ということがキーワードだというお話を伺ったんですが、それでなしに、全面的に魚食文化と、去年に帰ったようなイメージがありまして、ちょっとそこが物足りない感じがいたします。

それと、もう1点は里海に関して、宮原委員は非常にこだわりをお持ちになられたと私は最初から思っておりました。だから、取り上げる、取り上げないは別にして、「里海」というのはこれからの言葉だということであれば、具体的に「里海」って何なのというところから入っていただいた方が分かりやすいのではないかと思います。

一番は、去年とあまりかわり映えがしないねというところでございます。以上です。

山内部会長 事務局、何か。

大橋補佐 山本委員の件、去年とかわり映えしないじゃないかということなのですが、昨年は「魚離れ」「買い負け」、これで結果的にマスメディアにはよく取り上げられたのですが、非常にネガティブな受けとめられ方をしたわけです。そういうわけで、では今回どういう目でマスメディアが見るかと考えた場合、もう食べられなくなるのではないか、食べなくなるのではないか、そういう視点で見るということを前提に今回つくったわけです。

いや、そうではないんだよ。日本の先人がつくり上げた魚食文化と恵まれた環境があればまだまだ再生できますよというところで、なるべくポジティブな面を出そうということで今回こういう構成にしました。

ただ、やっぱり食から取り上げざるを得ないわけですね。いきなり海の再生といってもあれですから。それで今回は第1節として魚食文化の話をして、2節、3節におきまして、3節のうち2つは海の話というふうにしましたので、見方によっては重なりがあるかもしれませんが、我々の理解としては2節、3節がポイントだということです。

山内部会長 秋岡委員、お願いします。

秋岡委員 2つの論点が一緒になってしまっていると思うのです。多分この問題の論点は2つあるのかなと思って、1つは、この会議において発言したことがすべて反映されるべきなのかどうか、さらに加えて言うならば、ここで「里海をもっとふやした方がいい人」、「はい」とか、仮にこれがマジョリティーであった場合に必ず反映されるのかどうかという会議のスタンスの問題と、2つ目は、どっちになるかにかかわらずみんなが里海についてどう思っているかということがあって、ごちゃごちゃにしない方がよくて、1点目の論点は里海に限らずいろいろな問題にかかわってくるので、これはこれできちんと整

理をしておかないと、重要な問題かな。

私は、ここで言ったことが全部取り入れられるとも思っていないし、ここは多数決で決議する場でもないなと思っていたので、私はそういうスタンスだったのですが、違うお考えをお持ちの方がいると同じようなことが起こるかもしれないというのが論点1です。

論点2の里海については、私は水産とかに詳しくないので、私からすると里海ってそんなによく知らなくて、むしろ、これは「さとうみ」って振り仮名をつけなくて大丈夫かななんて思うレベルなので、普通の人とか、初めて水産白書を読む人は「里海」という字を、「りかい」とか、いろいろ読めるとは思います、読めるレベルなのかなと私なんかは疑問に感じているので、ここに書いてあるし、環境白書に書いてあるのであれば環境省にいっぱい書いてもらえばそれでもいいのかなぐらいの感じなんですけど。

山内部会長 部会の根本的なことについて御意見がありましたけど。

濱田特別委員 前回欠席しましたので、流れがよく分かっていなくて、発言を控えさせていただいたのですが、今の皆さんの発言をお聞きして、もちろん事前に送付していた資料については目を通していきますので、その流れで今回見ていると、里海については大体決着がついたのかなと実は思っていました。今日出ましたので、改めてということで私なりの意見を何点か申し述べたいと思います。

島貫さんもおっしゃられたように、私自身の感覚として言うと、出自が太平洋の沿岸ですから、浦と里の関係でいくと浦的なところが強くて、感覚的には「里海」というのは余りなじまないというのがございます。私自身はこの程度で今のところいいのではないかというスタンスでございますが、1つは、さっきも出ましたように概念がまだかなりあいまいだということが気になります。

その関係でもう1点ですが、最終的に里海は海の再生ではなくて、人がどうかかわるか、ここがきちんと出ないと里海ではないと思っています。海の再生だけだったら、じゃあ日本人との関係はどうなるのかということでしょうから。恐らく「里山」と言うときは、その地域の住民が柴を刈りに行って云々という形で、人が利用するところが明確に、あるいは明確でなくても、皆さんイメージがおありだと思うのです。ところが「里海」とばっと出されたときに、海が再生するというのは干潟が云々というのは分かりますけど、では漁業者以外の方々も含めてどう里海なるものにかかわっていくのかというのは、極めてあいまいだと思います。

その点で、まだ節云々というレベルではなくて、こういう動きは大事にしようねという

ことで、宮原さんのあれですと3つぐらい里海が出たという、今ぐらいでいいのではないかという意見です。

山内部会長 そのほかの先生方、いかがでしょうかね。

近藤特別委員 今回は特集ということですから、だらだらと広範囲にわたるといのは特集じゃないと思いますので、限られたポイントに絞っていかにして特集という形で組むかということになると思っています。

今回の中身を見ますと、ここ数年で魚離れが顕著になってきているというのは広く伝わっていますので、魚離れをどうやって食いとめていくのか、魚離れが何をもたらすかということも私は踏み込んでいただきたかったなと思っています。

つくるのが面倒くさいとか、骨が邪魔だからいやだとか、要するに親が食べないものを子どもが食べるわけがないわけですし、肉と魚の価格の問題はあるにしても、子どものときから肉ばかり食べて、二十歳過ぎたら成人病ということになっているわけで、国民は医療費が上がって怒る。こういう状況もあるわけですし、魚の健康面、かつて白書でも随分取り上げたと思います。DHA、EPAね。そのことが日本人の体質にどういう影響を与えているか、かつては相当記述がありましたね。魚を食べれば頭がよくなるかどうかは別にしても、日本人にとって魚食というのは体質的にも合っていると思うし、肉一辺倒じゃなくて、健康面で魚食の方が優れた面がこんなにありますよということももう少し今回入れてもらいたかったなと思っています。

それと、海洋環境が変わったというのは藻場・干潟の問題は相当触れていますので、今回はこの程度でいいのかなと思っていますけど、いずれにしても地球環境が叫ばれている中で、海洋環境をいかにして守っていくかということが一番大事だろうと思っていますし、今回、余分なものはないと思っています。

具体的な中身を話させていただいてよろしいですか。

山内部会長 里海の扱いをどうするかということをやりたいのですが、どうでしょうか。

越川特別委員 今いろいろとお話を伺って、特に島貫さんとか近藤さんの御意見に全く賛成です。今回の案について、ざっと読ませていただきましたけど、非常に内容的にはバランスのとれた、分かりやすい、しかも今一番問題になっている魚をいかに食べてもらうかということ、それから魚の資源ですね、自然環境も含めて資源の確保をどうしていくか、そのために藻場・干潟の保存・管理が大事なんだということが書かれていますし、里海という言葉が少ないということは確かにございますけれども、内容的にはそういったことを

うたっているな。

1つの手段として、手法として「里海」という言葉を大きく出していく、あるいは解釈をもうちょっと入れていくというやり方はあると思いますけれども、内容的には私はこれで十分だと思います。

細かいところはまた後でお話ししたいと思います。

山内部会長 どうでしょうか。今回はこういう形でまとめるということではいかがでしょうか。里海の定義とか、もろもろについては今後我々も勉強していくということを経験にしまして、次回どうするかということが宿題として残っていくでしょうけれども、今回はこういう形で特集はまとめていくということではいかがでしょうか。里海の扱い方としまして。

〔「賛成」の声あり〕

山内部会長 長谷川委員。

長谷川委員 私は納得します。

佐藤漁政部長 ちょっといいですか。

山内部会長 はい。

佐藤漁政部長 実は、里海の扱いについては我々行政内部でもいろいろ議論がありまして、今回も、従来から宮原委員の意見がかなり強いこともあり、少し反映させた。ただ、フラットに書くときちゃんと定義されたものと誤解される可能性がありますので、かぎ括弧をつけて、いわゆる里海という使い方をして折衷を図ったという努力があるわけです。

先生方がおっしゃるように、定義がはっきりしていないものですから、白書にじかに入れますと、これは閣議決定されるものですから、政府がきちっと認めたという懸念もあるものですから、はっきりさせないためにかぎ括弧で、しかも事例という形で御紹介したという苦勞の策が今回の記述になっておりますので、会長も言われましたように、今後議論が熟して、これがポピュラーな概念として確立すればまた別の書きぶりもあると思うんですけども、私ども行政の立場、あるいは各委員の皆様方の意見を集約するとこんなところに落ちつくのかなという苦肉の策でございますので、先生方には御理解いただいたと思うのですが、宮原委員には十分理解を得られなかったところがありますので、宮原委員には個別に、きちんと理解をいただくように私ども努力をしていきたいと思っております。

山内部会長 それでは、里海の扱いはそのようにさせていただきたいと思います。

それでは具体的なところに入って、近藤特別委員、どうぞ。

近藤特別委員 それでは、内容についてどうのこうのということではありません。気がついた部分について発言をしたいと思います。

まず6ページですけど、コラム欄があります。1948年に出版されたGHQ天然資源局の報告書、この5行目に「世界の7つの海のうち6つの海を航海するなど朝飯前」となっております。一般の人が見て、何をもって7つの海なんだ。海の世界で生きてきた人は知っているわけですけど、ここは脚注をつけるかしていただいて、具体的に7つの海を記述していただいた方がよろしいのではないかと思います。

それと、7ページの破線で囲まれたところですけど、「鮮魚はお客様とのコミュニケーションのきっかけづくり〔東京都〕」となっていますけど、この中身はずっと私の主張として言ってきたことなのです。今、まちのお魚屋さんがどんどん姿を消していく。そして大手のスーパーチェーンが7割方のシェアを占めているわけです。そこにはロットのそろうマグロとかサケ・マス、加えて言えばエビになろうと思いますけれども、そういうものが中心に並んでいて、例えばそのスーパーの所在地に小さな漁港があっても、サイズのそろわない魚は店頭には並ばないわけです。

そういう中で、「鮮魚売り場にスタッフが常駐しています」と書いてある。これは画期的なことだと思っています。例えば買い物に来るお客さんに、この魚は今が旬ですよ、こういう料理をしたらおいしいですよ、そういうものを実際に教える、場合によってはさばき方まで教えて、それに対して主婦がこたえてくれる。こういう循環になるわけですし、これは非常にインパクトのある中身だと思っていますし、この内容については評価をしたいと思っています。

それが結果として「おさかなマイスター」ということにもなってくるのでしょうけれども、この辺は水産庁としてもどんどん指導を強化していただければありがたいと思っています。

全体的な流れとしては、特に間違っているとかどうだとかいうところは私はないと思っています。以上が私の意見です。

山内部会長 事務局、どうですか。7つの海の脚注の件。

大橋補佐 近藤委員と同じように私も水産関係の人なので、「7つの海」と言えばすぐ分かりますけれども、北太平洋、南太平洋、北大西洋、南大西洋、北極海、南極海、インド洋、これが7つの海だと思うので、脚注に入れます。ただし、私は原文を読んだんですが、日本の漁業者は6つの海を航海するとありますけれども、どこの海だけ航海しないの

か。

近藤特別委員 北氷洋です。

大橋補佐 それを疑問に思っていました。

それから7ページの対面販売のところは、本当はもっといろいろ書きたいことがあったのです。その1つは、鮮魚売り場に常駐のスタッフがいますけれども、あわせてDVDを流しているのですね。それは魚のさばき方で、例えばサンマの開きだとかアジの開きを3分間で分かるように常時流しています。買い物するときにそれを見ればどういうさばき方をすればいいのか分かります。それから、その魚がどういうふうに使われているのか、漁の様子も流しているのです。そこのスーパーの人が言っていました。おもしろいことに、魚のさばき方のDVDを流したときは女性が集まってくる。魚の獲り方のDVDを流したときには男の人がいっぱい集まって、サンマの購入量が3倍ぐらいふえたというお話もありました。

それも載せようと思ったのですが、スペースの関係がありますのでこういうふうになりました。

山内部会長 そのほか、いかがでしょうか。

長谷川委員、お願いします。

長谷川委員 幾つか質問があるのですけれども、まず3ページで、2ページからずっと消費者モニターの調査結果を載せていらっしゃるのかなと思うんですけれども、3ページでいきなり消費者が「魚に関して感じること」を聞いた調査となっていて、これは2ページの調査と同じなのかな。活用できるデータとしてその辺が明確でないと分かりにくくなってしまうので、確認をお願いしたいと思います。

それから、11ページの真ん中辺の自給率のアップですけれども、とても分かりやすくいいと思うのですけれども、月に1回、季節ごとにこういうふうに使っていくと自給率39%が40%になるという意味ですか。その辺は分かるようにしたいだけ、正確に書いていただければと思います。

それから、13ページの図ももう少し分かりやすくないかな。スペースのことがあるので余り申し上げられないんですけれども、例えばワカメなんか分かりやすいと思うんですけれども、水をきれいにし、いろいろな効果があるのだけれども、引き上げて食べないと意味がないじゃないですか。人間が引き上げて食べることが大事なのだということが分かるかと思いません。

それから、飛びまして28ページで、最後に「消費者の小さな取り組みは」と書いてあるのですが、小さなにしないでほしいなと思ひまして、これは「日常的な取り組みは」とか、「日常的な取り組みが」というふうに書いていただいた方がいいと思ひます。

全体で、私にとってはとても示唆に富んでいて、いろいろな資料があつて、私の持論をおけば、分かりやすくいいなと思つたのですけれども、最初から申し上げたように、だれに向けて発信しているのかがよく分からなくて、いろいろな情報があるのですが、だれにメッセージを発信しているのかがよく分からないというのがあるので、次回の課題としては、だれに、何を伝えたいのかがもう少し分かるような構成にしていただければなと思ひます。以上です。

山内部会長 事務局、よろしいですか。

秋岡委員。

秋岡委員 出だしのところなのですが、1ページ目の1節に「伝えよう、魚食文化」と書いてあるのですが、「文化」という言葉をととても軽く使つていて、文化包丁とか、文化住宅並みの軽さで、中身が書いていなくて、いきなり多彩な魚食文化に発展したり、いきなり購入量になつて経済の話になつてしまつて、たくさん食べることが文化なのかみたいに思つてしまうので、ちょっと構成を変えて、後ろの方に書いてある伝統料理だとか、日本人が多様な魚を工夫しながら食べてきたとか、鮮度に応じてとか、海からの距離に応じてとか、おしょうゆもいろいろなおしょうゆが発展したとか、これは事実かどうか知りませんが、例えば日本の板前さんは魚をさばく包丁を20種類持つてるとか、そういうのを書いてもらつて魚食文化が分かるんですけど、これでいくと、弥生時代とか縄文時代に大森海岸に住んでいた人の方が消費量が多かつたりして、あつちの方が魚食文化があつたということなのかなとか、一緒くたになつてしまわないように、もうちょっと書き込んでくれた方が、この続きを読みたいなという気になるのかなと思ひました。

山内部会長 事務局、よろしいですか。

妻委員、お願いします。

妻特別委員 今の点について、私も感じたところなのですが、例えば3ページの図
- 1 - 3で、真ん中に「多様な魚介類を消費する 魚食文化が変化!」と書いてある。言わんとするところは分かりますけれども、一般読者が読むとどう変化したかイメージしづらいような気がするのですね。もう少し、魚食文化がどう変化したか、あるいは魚食文化とは何かというものまで説明した方がいいかなというのが1つ。

もう1つは7ページで、ア 魚介類の「おいしさ」を伝えたいという中で、店頭のコミュニケーションで伝えたいというスーパーの事例があるのですが、スーパーの調査をやると、こういった努力というのは、一種のマーケティング戦略として取り組まれているのがよくわかります。いかに競争に勝つか、今、対面販売とか情報提供が求められているからやるということと、もう1つは漁業者が直販をやったり、生協がそういった取り組みをやったり、その対抗策としてやられているところが多いように思うのですね。だから、ここでスーパーを取り上げるのであれば、生産者が産直とか直売をやられているような、生産者側が直接伝える努力のようなものも取り上げていただきたいですね。

それから、もう1点ですけれども、11ページの自給率向上についてです。なるほど、国産の豊富な魚を食べていただく、それで自給率を上げようと主張されたのは非常にいいのですけれども、出された例がカツオ、スルメイカ、サンマ、ブリという大量生産、大量供給できるようなもので、それはそれで結構ですが、今もっとも食べていただきたいのは沿岸の雑魚なんですね。そういうのもどこかでちょこっと触れていただけると非常にうれしい。

山内部会長 どうぞ。

越川特別委員 7ページに鮮魚の売り場の対面販売の様子が出ていますけれども、実際、こういうことが今どんどんふえているというのを目の当たりにしています。ただ、対面販売の様子というこの写真ですね、これが余りうまくないなと思いますので、もうちょっと生きのいい、本当に対面販売をやっているような写真を使われた方がもっと興味を引くのではないかなと思いました。

それから、妻先生からお話が出ましたけど、こういったものを引き起こしているゆえんといいますか、産直だとか、生協の宅配ですとか、あるいはインターネットを使った販売ですとか、消費者に直結しているものが結構ふえているんだと思います。そういう中で、スーパーには並んでいないいい魚が結構売られているということだと思っんですね。

その例として、9ページに「獲りたて旬魚市場」というのが出ていますね。これは全国の漁業協同組合が云々と書かれていますけれども、ホームページアドレスまで表記されて、実際に私これをやってみたのですけれども、実態はまだ全然できていないという感じでしたね。ですので、これはどういふつもりなのかなと疑問に感じたのですけれども、載せるならもっと実態のあるものを載せなければいかなのかなと思いました。

山内部会長 どうぞ、島貫委員さん。

島貫特別委員 私、今日も宮城のカキの販促活動で市場でコラボレーション、あるメーカーと組んでおいしいクリームシチューでの食べ方を魚屋さん、あるいはスーパーの人たちに普及させよう。マスコミも呼んでいろいろ、市場からの発信ということでやってきて、折々にそういうことをやり続けてきて、魚食普及に対しても相当力を入れてきております。ですからこの一つ一つの重みというのはよく分かります。各地でいろいろなことが繰り広げられておりますし、ここにあるだけでなく、もっと多くのことがいろいろなところでやり続けられております。

私がちょっと疑問に思うのは、魚介類が本当に健康にいいのかという問題、今までもアピールしてきたし、日本人の体に合っているとわれ続けてきたんですけども、科学的根拠も含め、本当にいいのか、いいとすることができたら科学的根拠でもっとアピールしていただきたいな。

もう1つは世代効果、加齢効果、つまり肉で育った子どもたちが成長したらどのように変わるのだろうという疑問をずっと持ち続けていました。ある先生が、25年前の記録があるからお送りしましょう。楽しみにしているのですが、やっぱり年を重ねるとさっぱり物に変わるんだという結果が出ている。そういう資料が水産庁におありかどうか分かりませんが、魚食普及という意味からもそういうデータがあればなと思います。

それから、3ページの、我々も実は地域モニターを持っています。最初から「価格が高い」ときていますけれども、本当にそうなのだろうか。私はコスト縮減プランの委員会にも出て流通の中でいろいろ述べさせていただきましたが、魚が肉よりも本当に高いのかという問題、むしろ阻害要因は別なところにあると私は思います。

私たちのモニターでは同居の家族が嫌うから。同居とはだれかということ、単純に言えば子どもなのです。子どもに対してどのような形で魚食を勧めていくか。ですから、アンケートの取り方だったと思いますけれども、「高い」と最初からこられたのでは、何をもって高いのか。大トロとか中トロをもって魚は高いと言うのかという形になって、それが白書で示す言葉なのかという疑問を感じているところです。以上です。

山内部会長 事務局、何かありますか。

島貫特別委員 安い魚もいっぱいあるんです。そのことを触れていただきたい。

石川企画課長 今の島貫委員さんの御意見についてですが、確かにアンケートの取り方で、感じることは何ですかと単純に聞いてしまうと、はっきりした定義がないまま高いというところに回答が集中したということではないかと思えますけれども、御指摘のとおり、

子どもさんなんか例えば今晚のおかずはハンバーグにしたいと言うと、親が引きずられて肉の方に向かってしまうということがありますし、同種の調査の中でもそういう結果は出ていますので、そういうことは注釈的に書いておかなければいけないのではないかなと思います。

ただ、今、消費者の方々も2極化していると言われていまして、ある程度お金を出してもこだわりのあるものとか、より付加価値の高いものを買いたいという方々と、やはり価格志向で、とにかく安いものを買いたいという方々に分かれているのも実態としてあるのではないかと思いますので、消費者の方々の今の姿とアンケート調査の解釈の仕方をもう少し分析してみる必要はあるんじゃないかと私も思います。どうもありがとうございました。

濱田特別委員 細かい点でもよろしゅうございますか。

山内部会長 どうぞ。

濱田特別委員 何点かございます。まず、目次でも1ページのところでもいいんですが、魚食志向の変化という「志向」はちょっと私は気になりました。4ページでは魚食志向は失われていないというふうな書き方もありますので、魚食志向の変化というよりも、「魚食・魚食形態の変化」ぐらいの意味なのかなというのが1点でございます。

それから、3ページをごらんいただきたいと思います。3ページの図 - 1 - 3の右下の、量販店の品揃えが減少。量販店の品揃えが減少というのは言葉としてちょっと違和感があります。小売店の品揃えが減少、要するに魚屋さんが縮小して行って量販店に変わったというイメージでしょうから、量販店そのものが品揃えを減少させたと受け取りかねないという印象を持ちますので、ちょっと工夫をいただきたいということでございます。

それから、10ページでございます。イ 食育～魚食文化の良さを学び、子どもたちに伝えたい～というところですが、異論ということではないんですが、意見ということですが、私は特に子供たちについては、魚食文化のよさを伝えるだけでなくて広げてほしいという意味で、「伝え、広げたい」みたいな、もうちょっと踏み込んだ方がいいのではないかなという印象でございます。

それから、12ページをごらんいただきたいと思います。先ほど課長からも説明がございましたが、よく見ると、上がクジラの出現頻度、下が資源の水揚げ動向ということで、コラムとして「クジラは好き嫌いがない」と単純な形で出すということであればこれでいいのですが、何か意図というか、クジラは大食漢ですよというふうなメッセージをつけるの

か、ねらいがいま一つ分からなかったということでございます。これが4点目でございます。

最後に13ページ。これは先ほどの長谷川さんと同じで、図のメッセージがうまく伝わっていないという印象がございますので、工夫をお願いしたいということでございます。

山内部会長 そのほか、いかがでしょうか。

長谷川委員 たびたび済みません。

26ページの「マリンエコラベル」なんですけれども、先ほど宮原さんに聞いたら、まだロゴが決まっていないよという話で、たしか12月ぐらいから会議が始まって、これからなんです。それで、上にもちょっと書いてありますけれども、MSCがかなり広がってきていて、スーパーなんかでも結構見られるようになってきているじゃないですか。それがこの程度で、ここを強調したいのはよく分かるのですが、まだ始まっていないのを、これはいつ発行か分かりませんが、情報の偏りがあるかなという気がするんです。

もし日本のものを出したいのであれば、例えば生鮮情報公表養殖魚、あれもまだ始まっていないですね。バランスよく、いろいろなものを出していただいた方がいいのではないかなと、気になりました。

大橋補佐 長谷川委員の前の濱田委員からの12ページのクジラのコラムの話ですが、ここは最後に一文を削除したのです。それは、たくさんあるものを食べているからクジラの資源は健全なのだという一文です。その裏の意図は、人間もえり好みしないで目の前にあるものをたくさん食べればいいんだということを言おうと思ったのですけれども、いろいろの中で議論がありまして、そこを落としたからこういう扱いになったわけです。工夫します。

濱田特別委員 分かりました。

石川企画課長 「マリンエコラベル」の件については、確かに御指摘のとおりMSCのマークが既に出回っていて、日本の「マリンエコラベル」はまだ検討段階ということなんです。大日本水産会の検討状況を伺いますと、年内にもロゴマークなんかを決めて、来年には制度をスタートさせたいということで準備が進んでいると聞いておりまして、この白書が公表されますのが来年の春以降になりますので、時差を考えて、一番ホットな話題かなということでこちらを中心に取り上げているんですが、確かに現在出回っているMSCのものに全く触れないでこっちのエコラベルだけというのも、押さえ方として違和感があるのではないかと思いますので、その辺はバランスも考えて工夫してみたいと思ってお

ります。

山内部会長 そのほか。

秋岡委員。

秋岡委員 出だしの1ページとか2ページのトーンがちょっと暗くて、とっても悲観的なのですけれども、これは表裏一体の問題で、食べやすく手軽な魚ばかり歓迎されて、特に2ページを読むと、消費者が怠け者になって悪いみたいなニュアンスが感じられるんですけど、時代の趨勢として、みんな忙しくなっているので、ここを抗うのは無理だと思うのですね。

余り暗い気持ちを持たずに、確かに消費量は減っているけれども、この間見せていただいた骨のないお魚とか、食べやすいということで、食べたいけど食べられない人にも手軽な食べ方を提供するような工夫をしてふえているとか、物は考えようなので、もう少し明るく、頑張っって新しい試みをして、少しでもお客さんをふやそうと思っている人のことを2ページあたりとかに書いてあげた方が。

そうじゃないと、特に1枚目、2枚目は昔ながらの魚食文化を守れということばかり書いていて、とっても保守的なんですけど、時代とともに食文化というのは変化していくものなので、それはそれで認めながら、新しい兆しを紹介していくという明るいトーンも少し混ぜてほしいなと思いました。

山内部会長 よろしいですね。

近藤委員、お願いします。

近藤特別委員 さっきの発言で終わるはずだったんですけど。1点だけ漏らしておりました。

16ページなんですけど、「海のゆりかご」の減少ということで、上段で記述されている内容はまさしくこのとおりだと思いますけれども、一番下の「また、」から始まる2行ですけど、また、漁業就業者の減少傾向と高齢化が進行し、括弧は略しますけど、海洋環境や生態系保全の管理機能の低下等も懸念されています。何度も私は読み返してみたんですけど、減少傾向と高齢化が進行して、海洋環境や生態系保全の管理機能の低下等が懸念される。ちょっと中が抜けているのではないかと思います。文章的に。進行して、何々がどうなるために懸念される。こういうことにならないと、私はこの2行は理解できませんので、その辺を整理していただきたいなと思います。

山内部会長 そのほか、いかがでしょう。

山本委員 これは網屋の発想で申しわけないんですけど、14ページの定置網の図は江戸時代の絵なんですよ。ここを改めていただければと思います、よろしくをお願いします。

山内部会長 どうぞ。

濱田特別委員 2節の部分で何点か、細かい点も含めてでございますが、まず16ページ、先ほどもちょっと出た、上から6行目くらいでしょうか、「藻場は20年で3割、干潟は50年で4割」という書き方、これはこれでいいと思いますが、どっちに転ぶか分かりませんが、ちょっと気になって、消失面積で3割、4割というのが、大体藻場で6万ヘクタール、干潟で3万ヘクタールということでございますので、身近な市町村でいうと、横浜市の面積が4万ヘクタールぐらいなのですね。だから横浜1つ分が消えたと表現するのかどうか、それを入れた方がアピール度が強くなるのかどうか分かりませんが、そういう表現を加えるかどうか、それが1つ。

2つ目は17ページでございます。地球温暖化という形でよく言われている地球規模での環境変化というところでございますが、ここも、異論というより、もう少し踏みこんで検討いただきたいのは、いつも平均温度が出るんですが、平均というのは最低・最高温度の問題ですから、私の知っている西の方ですと、夏場に鹿児島錦江湾で30度をずっとキープしてくるという状況で、養殖業者がひやひやしているわけです。何を言いたいかというと、平均温度が上がるということももちろん大事なんですが、生物にとっては限界温度というのがあるはずですから、そのあたりも強調していく方がいいのではないかと。つまり、ここに「さらに、」という形で、生物的な視点で危機的なところを描写することはいかなにかというのが2点目でございます。

それから18ページでございます。食用魚介類の供給量で、上の方で日本のシェア、中国のシェアとなっておりますが、「シェア」というのが出過ぎていますから、4つではなくて右の2つの2006年は切っても見れるのかな。この図全体が、「シェア」という文字が浮かび上がってきますので、ちょっと工夫された方がいいということでございます。

続いて19ページの図 3-2でございます。下の左はE E Zの上位6カ国ということですが、右の方のねらいがよく分かりません。日本の周辺海域が高い漁場豊度になっていますよということを主張されると思いますけれども、それにしては主張点が明確に、メッセージ性として出ていないなという印象でございます。

それから、20ページでございます。コラムのところ、多種多様な我が国の魚介類ということで文章的にもあるわけですが、私自身気になったのは、多種多様だからいいんです

よということではなくて、特に一番最後のあたりですが、多種多様ということ、イカとか、アジとか、ブリとか、全部栄養特性が違うわけですから、そうだとすると、「多種多様であるかが分かります」ということではなくて、魚介類は多種多様で、かつ、それぞれの栄養特性が、ビタミンとかタウリンで違うのだ。だからバランスよく消費すると体にいいんですよという形にした方がいいのかなということでございます。

2節は以上でございます。

山内部会長 3節もございませうか。

濱田特別委員 あります。

山内部会長 ではどうぞ。

濱田特別委員 3節は、29ページをごらんいただきたいと思ひます。ほかにもあるかも分かりませんが、29ページの最後のところで連携ということ、森・川・海のつながりを重視する視点で、多様な主体が連携していくんだということに異存はございませうが、もう少し説明を加えた方がいいのかな。例えば「すべての人の生活は」というところの下、2行目のところで、「視点に立つことが重要で。」の後ですが、例えば河川をきれいに維持し、河川に親しむ活動も県を越えて広がっています云々という形で、具体的に河川の方もこういう動きがありますよ。連携する条件ができていますよというふうな記述にした方がいいと思ひますし、例えば8県の河川の愛護団体、交流会とか、河川は河川で開いていますから、その連携を考えたときはもう少し踏み込んで、もし必要であれば連絡先は提供しますので、いずれにしろ、さっと流すより、河川もやっていますよと具体的に書いた方がいいのではないかとのことです。

山内部会長 ありがとうございます。

婁委員。

婁特別委員 第2節ですが、17ページの最後のところですが、我が国では「魚離れ」が進行していることから、魚介類の供給量は減少傾向、その結果として世界に占めるシェアが著しく低下していると書いていますが、そもそも「魚離れ」とは何かということは不問にしても、果たして魚離れが起きているから供給量が減っているのか、供給量が減ったから魚離れが起きたのか、どっちが先なのかという議論はあろうかなという気がするのですね。

というのは、18ページの最初の二、三行にありますように、国際価格が上昇した結果、我が国が必要とする量を輸入できないということも書いていますので、厳密に詰めていく

と矛盾するような感じがしてしまうので、少し工夫が必要かもしれません。

あと、17ページの最後の何行か、FAOによると、水産資源は有限であることから書かれています。水産資源は有限というのは、別にFAOによらなくても分かることです。たぶん言いたいのは、これから需給ギャップがあるというFAOの予測でしょうから、この数字は昨年度の白書にも載っていたかもしれませんが、この数字を具体的にもう一回出したほうが、なるほど不足しているなということが読者もはっきり分ると思います。

それから、もう1つは21ページのところです。

私は21ページの内容を本当は何ページも広げて書いていただきたいですね。自然と共生するルールの発達というのは、これまでの日本の海の利用と管理に向けた努力と英知の結果ですので、そういった努力と経験をもっともっと強調されてもいいのかなと思います。伝統的な魚の資源としての管理と、最近のレクリエーションが盛んになったときの海の管理というような努力をもっと強調してもいいような気がします。

山内部会長 秋岡委員、お願いします。

秋岡委員 全体的に2節って1節より日本語が難しいんですけど、別の人が書いているということがありますか。言葉遣いが、難しい漢字とかが出てきて、1節は内容からしてかんで含めるように書いていると思うんですけど、2節の方は、国語力でいうとワンランクぐらい上で、ちょっと分かりづらくなって、もしかしたら違う人が書いたのかなと思うんですけど、というのが1つと、言葉の使い方だけではなくて、16ページの「海のゆりかご」の減少というところの出だしとかも、1節と同じ人が同じ気分で書いていると、多分、「海のゆりかご」とも言われます。なぜならばこういう機能があるからで、ですからこれは重要ですよという構成になるのが、いきなり、「海のゆりかご」で重要ですよ。なぜならば、みたいになっていて、普通の知識の人が読んで分かる文章構成になっていなくて、違う人が書いたかなという気がして、できれば1節ぐらいの日本語レベルで読めるぐらいにしてもらえた方がうれしいかな。これは誤解かもしれませんが。

もう1つは、2節のところでは分からなかったのが、豊かな海の持続性みたいなところで、漁師の人たちが獲り過ぎないように努力をしていますと書いてあって、内容が余り書いていないので、海を知らない人とか漁業を知らない人が読むと、具体的にどうやっているのかわからないのと、私のような、ただ食べるだけという人間からすると、豊かな海を残すのだったら魚を食べない方がいいのではないかと感じてしまって、魚を食べることと豊かな海の関係について書いていないので、里海とかでかかわるのはあるでしょうけれど、私

が魚を食べることと海が豊かなことがどう関係があるのか、そこがよく分からなかったです。

大橋補佐 まず簡単な方からいきます。1節と2節は、みんなで書いていますから、あと、いろいろ継ぎはぎとかしていますので、そこは分かりやすい文体にします。

それから、食べることと豊かな海はどうつながっているかという質問ですが、13ページの物質循環、これが食べることで海の再生につながるんだということを伝えようとしているんですけど、分かりにくいということでありましたので、ここは工夫したいと思います。

秋岡委員 何となく食べないのが一番豊かな海なんじゃないかと思ってしまうので。

大橋補佐 そういうことではありません。いっぱいある魚を食べる。たくさんある魚を食べる。カツオとかサンマを食べる。

13ページは長谷川委員からも分かりづらいと指摘がありましたので、ここは工夫して、食べることで豊かな海につながるんだということを分かりやすく、文章でも書き足していこうかと思っています。

秋岡委員 同じものだけ食べちゃいけない。さっきちょっと怒られてしまった、調理の簡単なものばかり食べて、最近の人は、みたいな記述がありましたけど、満遍なくお魚売り場にあるものを食べましょう。

大橋補佐 旬のものを満遍なく食べよう。クジラでいえば、いっぱいあるものを食べているわけですね。サンマがいるときにはサンマ。

私はよくこの話をするんですが、トドはスケソウしか食べないとの指摘もあります。ですからスケソウの資源が減ったときにはトドも減るんですけども、クジラはたくさんあるものを食べる。昔スケソウがいっぱいあったときはスケソウを食べていました。日本の沿岸を回遊するミンクハリスは、特定のものしか食べないと資源が絶滅の危機に瀕する状況になるんですけども、海洋の環境に順応してたくさんあるものを食べるとちゃんと生存できますよということと通じるとは思いますが。

長谷川委員 さっき、豊先生がおっしゃっていた雑魚を食べる。これからは寄せ鍋に雑魚を入れようみたいに持っていったらどうですか。その方が分かりやすい。

大橋補佐 地場のお魚で、規格外で扱われている雑魚みたいなやつをうまく利用して食べましょうみたいなやつですね。何らかの形で分かりやすくなるように、反映しようと思っています。

山内部会長 どうぞ。

島貫特別委員 2点ございます。まず先ほど秋岡さんが述べられた、2ページの食の総菜化の問題を言っているんでしょうけれども、これは主婦が怠けたとか何とかいうことではなく、私は流通の業界に身を置く者としてよく理解しています。このとおりだと思いません。素材型ではなかなか難しくなっています。食の総菜化現象というのは、手抜き主婦がふえたと言っているのではなくて、現実論としてこれは正しい見方ではないのかなと思っています。だからこの件についてネガティブにとる必要はなくて、私は現場に立つ者として、それが加速度的に進んでいるので、むしろこれからは素材提供型でなく、どういう機能を我々自身が具備しなければいけないかという、問題は別の方にあると思っています。何も主婦を責めているのではなくて、現状を踏まえた表現ではなからうかと思っています。

それから3ページ目の、先ほど濱田委員さんがおっしゃった量販店の品揃えが減少。量販店という固有名詞を使ったのはあれですけど、ここには2つの問題があって、私自身は調理しやすい、食べやすい商品はやっぱり売れ筋になっているし、2ページで述べたとおりであって、店側が扱いやすい品目のみ販売とは意味が違うんじゃないのかなと思います。

今の流通の問題は、消費者が求めているものと小売店が売りたいものとのギャップが大幅にあるわけです。それが現場を非常に混乱させている原因かなと思います。これは量販店のみならず、専門店でもそうです。彼らは値入を求め、効率を求め、売り上げを求め、人件費を削減し、いろいろな問題を引き起こしている。しかし消費者が求めているのは、おいしいもの、鮮度のあるもの、あるいは手のかからないもの、いろいろなものがある。そのことに対して売の方が効率追求という名のもとに。そのギャップが出てきている。この辺の言葉の扱いが、私は直すべきではないかなと思います。以上です。

山内部会長 ありがとうございます。

どうぞ。

石井委員 今のに賛成なので、追加的に発言させていただきますと、これは婁委員も指摘されていたと思うんですけど、3ページの図が私もよく分からなくて、経済の議論に文化の話を混ぜてくると議論がかみ合わなくなるわけですね。それで経済の話と文化の話は切り分けながら議論した方が説得性があると思うわけです。

ここに出てくる魚食文化というのは、消費パターンが変わったということを言っているだけで、外にある(説明用の)絵はみんな経済行為を書いているわけだから、ここで急に文化が出てくるのでちょっと分かりにくいかな。

こういう現実があって、4ページ、5ページ目に行って文化の話が出て、僕は5ページ

目は非常によくできているなと思うのですね。こういうのがまさに文化なのだろう。5ページとか6ページに書いてあるような。ということで、経済行為の話と文化の話ともう1回整理されたら分かりやすいかな。そうすると一番最後の29ページ、一人一人がどういう行動をしたらいいかということにつながりやすいかな。

文化というのは生活の中にある話なので、もうちょっとつけたりを言いますと、伝統文化だけじゃなくて、これは留萌のカズノコ屋さんから聞いた話なんですけど、大阪なんかはお正月は自宅で食べる文化が根づいているので、非常にカズノコの消費量も多いし、品質のいいカズノコが大阪では流通している。節分ではお魚をかじるというのは関西の方が多い。そういうのが文化だと思うわけです。そういう伝統行事みたいなものを見直す中に魚食文化というのがあるんだろうと理解するわけです。そこをもう一度整理していただくと分かりやすいかという印象を持ちました。

山内部会長 いろいろな御意見をいただきましてありがとうございました。その他、もしありましたら一、二件取り上げたいと思いますが、よろしいでしょうか。

一次案をこれからつくって、また意見を聞く機会がございますので、そのとき御意見をいただければと思います。

それでは次に移ってよろしいですか。

続きまして、「水産の動向」の中のトピックスのテーマにつきまして御意見を伺いたいと思いますが、事務局から何かございますか。

石川企画課長 水産の動向遍の冒頭にトピックスというのを書くことになっておりまして、資料は特段御用意していないんですが、例えばということで我々の方で考えておりますのは、「水産この1年」というようなことで御紹介するものとしては、例えば海洋基本法ができたということ、あるいはクロマグロの資源管理について我が国周辺水域についての検討が開始されたこと、あるいは燃油の高騰による影響が最近問題になっておりますが、こういった問題。

あるいは、先ほどのマグロとも関連しますが、資源の関連でヨーロッパウナギの輸出規制というCITESの問題、あるいは、今年の9月に漁業ビジネスマッチングフェアというのをやりまして、これは、漁村活性化のために異業種の方と漁協、漁業者の方の出会いの場をつくりまして、その中で新規ビジネスを起業していただく。いいものを補助することで、かなりの倍率で応募があって、この間、採択案件が決まったところでございますが、こういった話題ですとか、いろいろな話題が「この1年」ということで御紹介で

きるのではないかと考えております。このほかにも委員の皆様からいろいろ御示唆をいただければありがたいとされているところでございます。

山内部会長 いかがでしょうか。トピックスのテーマにつきまして何か御提案ございませんでしょうか。

よろしいですか。

そ の 他

山内部会長 それでは、以上が審議をする内容でございますが、議題全体を通じて何か御意見ございますでしょうか。

石井委員 今日、宮原委員、冒頭で退席されてしまったのですが、いつも非常に示唆に富む発言をされて、私、個人的には不可欠なメンバーだと思っております。それから、これから議論を進めていくとしても、里海の話は別としても、ほかのところでもいつも大事な意見を語っていただいていますので、事務局に要望になりますけれども、ぜひ次回から復帰していただけますように働きかけていただいて、さっき会長にまとめていただいたみたいに、大枠ではこういうことだということで、私、具体的なアイデアはないですけど、例えばこのコラムの範囲で宮原委員がお書きになるならどう書くか（宮原試案）みたいなペーパーを出していただくとか、工夫して次回から復帰していただけるように努力していただけたらと思います。

山内部会長 どうもありがとうございました。

最初に秋岡委員もおっしゃっていましたが、委員の先生方の意見を100%取り入れるということはないわけで、行政として受けられるところと受けられないところがありますので、そういったことも理解していただくように、事務局も、私も努力して、宮原委員が復帰していただくようにしたいと思いますので、よろしく願いいたします。

後の意見は非常にいい意見をいただいたと思います。その意見を取り入れながら一次案をまとめたいと思いますので、よろしく願いいたします。

事務局、何かございますか。

石川企画課長 今後の部会のスケジュールでございますが、本日いただきました御意見を踏まえ、事務局で動向編全体につきまして一次案をこれから作成いたしまして、次の部会で御審議をいただきたいと思いますと考えております。

日程につきましては、先般御連絡をさせていただき委員の皆様の御都合を伺いましたところ、御都合のつく委員が一番多いのは1月25日、金曜日でございましたので、この日に開催させていただきたいと思っております。今日と同じように午後2時からということで考えておりますが、場所につきましては調整中でございますので、追ってお知らせいたします。よろしくお願いいたします。

また、今日は御意見が出されませんでしたけれども、トピックスのテーマにつきましても、何か御意見がございましたら事務局に御連絡いただければありがたいと思います。以上でございます。

山内部会長 どうもありがとうございました。

それでは、以上をもちまして本日の部会を終了させていただきます。どうも長時間ありがとうございました。

閉 会